



Lirios con sorpresa

Descripci3n

default watermark



Esta receta es muy jugosa gracias a Â«la sorpresaÂ» que lleva. El lirio es un pescado muy suave, para mÃ¡, dirÃ­a que un poco insÃ­pido, asÃ­ que el relleno le favorece.

Lirio o bacaladilla: TambiÃ©n conocido como Abril, BacalÃ¡j, Bacaladitos o Perlita. Es un **pescado blanco** y de agua salada. Es de la familia del bacalao.

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- 12 lirios de medianos a grandes.
- Pimientos del piquillo en tiras, los necesarios para rellenar los lirios.
- 2 huevos.
- Harina para rebozar.
- Sal, perejil, aceite de oliva.

Preparaci3n:

En la pescader3a que os limpien el pescado y que le retiren la espina central dej3ndolos enteros. Sazonamos y reservamos.

Ponemos harina en un plato para pasar el pescado y batimos dos huevos que espolvoreamos con perejil picado. Reservamos.

Abrimos cada lirio y lo rellenamos con unas tiras de pimiento, no muchas porque se salen al plegarlos.



Ponemos una sartén amplia al fuego fuerte con abundante aceite de oliva. Mientras se calienta pasamos los lirios rellenos por la harina, por todas sus caras. Los mojamos bien en el huevo batido y los llevamos a la sartén con el aceite caliente.





Freñamos a fuego medio, una vez fritos los pasamos a papel de cocina absorbente para retirar el exceso de aceite.





Et voilà ! Bon Appetit!

default watermark



